

# Black IPA

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **54**
- SRM **29.5**
- Styl **Black IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (92%)	79 %	6
Ziarno	Carafa III	0.7 kg (8%)	70 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7	40 g	60 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	60 g	10 min	12.3 %
Whirlpool	Idaho 7	100 g	3 min	12.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---